

DAFTAR PUSTAKA

- Aisiyah, LN., Ninik R. 2013. Kandungan Beta Karoten, Protein, Kalsium, Dan Uji Kesukaan Crackers Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* L.) Dan Ikan Teri Nasi Untuk Anak KEP Dan KVA. *Journal of Nutrition College* Vol. 2 No. 1 Th. 2013. Hal 145-153.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andi, NO. 2012. *Studi Pembuatan Tepung Formula Tempe*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Apriani, Rd RN., Setyadjit., M. Arpah. 2011. Karakterisasi Empat Jenis Umbi Talas Varian Mentega, Hijau, Semir, Dan Beneng Serta Tepung Yang Dihasilkan Dari Keempat Varian Umbi Talas. *Jurnal Ilmiah Dan Penelitian Ilmu Pangan* Vol. 1 No. 1. 4 Januari 2011.
- Apriliyanti, T. 2010. *Kajian Sifat Fisikokimia dan Sensori Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas blackie) Dengan Variasi Proses Pengeringan*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Asfianti, F., HM Nazir Hz., Syarif H., Theodorus. 2013. Pengaruh Suplementasi Seng dan Vitamin A Terhadap Kejadian ISPA dan Diare pada Anak. *Sari Pediatri* Vol. 15 No. 2. Agustus 2013.
- Asmaraningtyas, D. 2014. *Kekerasan, Warna, Dan Daya Terna Biskuit Yang Disubstitusi Labu Kuning*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Astawan, M dan Andreas LK. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan, M. 2004. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademi Presindo. Jakarta.
- Azizah, H. 2012. *Pengaruh Penggunaan Tepung Tempe Sebagai Bahan Pensubstitusi Daging Sapi Terhadap Komposisi Proksimat Dan Daya Terima Sosis*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Azni, M., Herawati N., Ali A. 2013. *Evaluasi Mutu Kukis Berbahan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L.), Tepung Tempe dan Tepung Udang Rebon (Acetes erythraeus)*. Universitas Riau. Riau.
- Azrimaidaliza. 2007. Vitamin A, Imunitas Dan Kaitannya Dengan Infeksi. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* Vol. 1 No. 2. September 2007.

- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Biskuit SNI 2973-2011*. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Bakara, HMM. 1996. *Karakteristik dan Kandungan Isoflavon Cookies Dengan Substitusi Tepung Tempe*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Balitbang Kemenkes RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS)*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Bastian, F., E Ishak., A.B Tawali., M Bilang. 2013. Daya Terima dan Kandungan Zat Gizi Formula Tepung Tempe Dengan Penambahan Semi Refined Carrageenan (SRC) dan Bubuk Kakao. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol. 2 No. 1*.
- Bavia, ACF., Carlos EdS., Marcia PF., Rodrigo SL., Jose MGM., Mercedes CCP. 2012. *Chemical Composition of Tempeh From Soybean Cultivars Specially Developed for Human Consumption*. *Science Technology, Campinas*, 32(3): 613-620. Juli-September 2012.
- Bradbury, JH. dan Holloway, WB. 1988. *Chemistry of Tropical Root:Significance for Nutrition An Agriculture in Pacific Asian*. Canberra.
- Budiyanto., Devi S., Zulman E., dan Rasie. 2010. Perubahan Kandungan β -Karoten, Asam Lemak Bebas, Dan Bilangan Peroksida Minyak Sawit Merah Selama Pemanasan. *Jurnal Agritech Vol. 30 No. 2. Mei 2010*.
- Cahyadi, W. 2006. *Kedelai Khasiat dan Teknologi*. Bumi Aksara. Bandung.
- Cahyono, MM. 2004. *Studi Pembuatan Permen Ubi Jalar Susu sebagai Alternatif Diversifikasi Pengolahan*. Jurusan TPHP, FTP, UGM Yogyakarta.
- Cauvain, SP. 2003. *Bread Making Improving Quality 1st Edition*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- Dewi, PK. 2006. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Suhu Pengeringan Terhadap Jumlah Asam Amino Lisin dan Karakteristik Fisikokimia Tepung Tempe*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Djami, SA. 2007. *Prospek Pemasaran Tepung Ubi Jalar Ditinjau dari Potensi Permintaan Industri Kecil di Wilayah Bogor*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Djuanda, V. 2003. *Optimasi Formulasi Cookies Ubi Jalar (Ipomoea batatas) Berdasarkan Kajian Preferensi Konsumen*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Erawati, CM. 2006. *Kendali Stabilitas Beta Karoten Selama Produksi Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.)*. Tesis. Program Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Faridah, A., pada, K. S, Yulastri, A., Yusuf, L. 2008. *Patiseri : Jilid 3*. Diknas. Jakarta.
- Griffiths, JC. 2005. *Coloring Foods and Beverages. Food Technology Vol. 59 No. 5. Mei 2005*.
- Herman, S. 2007. Kajian Masalah Kekurangan Vitamin A (KVA) Dan Proses Penanggulangannya. *Media Litbang Kesehatan Vol.17 No. 4 Th 2007*.
- Hidayat, B., Adil BA., Sugiyono. 2007. Karakteristik Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Varietas Shiroyutaka Serta Kajian Potensi Penggunaannya sebagai Sumber Karbohidrat Alternatif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. 18 No.1*.
- Hidayati, DS. 2002. *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Daya Awet Nugget Ikan Tuna (Thunnus sp)*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Husna, NE., Melly N., Syarifah R. 2013. Kandungan Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Ubi Jalar Ungu Segar dan Produk Olahannya. *Jurnal Agritech Vol. 33 No. 3. Agustus 2013*.
- Idah, PA., John JM., and Sunday TO. 2010. *Effect of Temperature and Drying Time on Some Nutritional Quality Parameters of Dried Tomatoes. AU J.T. 14 (1) : 25-32. Juli 2010*.
- ILO (International Labor Organisation). 2013. *Kajian Ubi Jalar dengan Pendekatan Rantai Nilai dan Iklim Usaha di Kabupaten Jayawijaya Provinsi Papua*. ILO-PCdP2 UNDP. Jakarta.
- Jaya, EFP. 2013. Pemanfaatan Antioksidan dan Beta Karoten Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Minuman Non Alkohol. *Media Gizi Masyarakat Indonesia Vol. 2 No 2. Februari 2013 : 54-57*.
- Krisnawati, R. 2014. Pengaruh Substitusi Puree Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*) Terhadap Mutu Organoleptik Roti Tawar. *e-journal Boga Vol. 03 No.1. Februari 2014. Hal : 79-88*.
- Kurnia, P., Dwi S., Setyaningrum R. 2009. Uji Fisik, Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Tempe-Bekatul Dengan Fortifikasi Fe dan Zn Untuk Anak Kurang Gizi. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi Vol. 10 No. 1. Th. 2009: 18-26*.
- Kurniawati., dan Fitriyono A. 2012. Pengaruh Subtitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Tempe dan Tepung Ubi Jalar Kuning Terhadap Kadar Protein,

- Kadar β -Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Journal of Nutrition College Vol. 1 No.1. Th. 2012. Hal : 344-351.*
- Kusumaningrum, R., Agus S., Siti HRJ. 2013. Karakteristik dan Mutu Teh Bunga Lotus (*Nelumbo nucifera*). *Jurnal Fishtech Vol. 2 No. 1. November 2013.*
- Leite, RS., Mercedes CCP., Jessika MC., Isabela PD., Neusa FS. 2013. Tempeh Flour as a Substitute For Soybean Flour in Coconut Cookies. *Food Science Technology, Campinas, 33 (4) : 796-800. Oktober-Desember 2013.*
- Manley, Duncan. 2001. *Biscuit, Craker and Cookie Recipes For The Food Industry.* Woodhead Publishing Limited. Cambrige England.
- Matz, S.A., and T.D. Matz. 2002. *Cookies and Cracker Technology.* The AVI Publ. Co. Inc. Westport Connecticut.
- Mayasari, S. 2015. *Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.) dan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L).* Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Meiliana., Roekistiningsih., Endang S. 2014. Pengaruh Proses Pengolahan Daun Singkong (*Manihot esculenta Crantz*) Dengan Berbagai Perlakuan Terhadap Kadar β -Karoten. *Indonesian Journal of Human Nutrition Vol.1 Edisi. 1 : 23-34. Juni 2014.*
- Mulwa, D and Jane N. 2014. *Prevalence Of Protein In Energy Malnutrition And Associated Factors Amongst Children Aged 6-59 Months In Chavakali, Vihiga Country, Kenya.* Thesis. Departemen Of Food Science, Nutrition And Technology University Of Nairobi.
- Murni, K. 2014. Pengaruh Penambahan Tepung Tempe Terhadap Kualitas dan Citarasa Naget Ayam. *Berita Litbang Industri Vol. 3 No. 2. November 2014. Hal : 117-123.*
- Nicanuru, C., H.S Laswai., and D.N Sila. 2015. *Effect of Sun Drying on Nutrient Content of Orange Fleshed Sweet Potato Tubers in Tanzania.* Sky Journal of Food Science Vol. 4 No. 7, pp. 091-101. November 2015.
- Omosebi., MO dan Otunola ET. 2013. *Preliminary Studies on Tempeh Flour Produced From Three Different Rhizopus species.* International Journal of Biotechnology and Food Science Vol. 1(5), pp. 90-96. December 2013.
- Paran, S. 2008. *Diabet Cookies : Kue Kering Sehat Bagi Diabetes Melitus.* PT Kawan Pustaka. Jakarta.
- Parwata, IMO.A., Ratnayani K., Ana L. 2010. Aktivitas Antiradikal Bebas Serta Kadar Beta Karoten Pada Madu Rindu (*Ceiba pentandra*) dan Mdu

Kelengkeng (*Nephelium longata* L.). *Jurnal Kimia* Vol. 4 No. 1. Januari 2010 : 54-62.

Penicaud, C., Nawel A., Claudie DM., Manuel D., and Philippe B. 2011. *Degradation of β -Carotene During Fruit and Vegetable Processing or Storage: Reaction Mechanisms and Kinetic Aspects: A Review. Journal Fruit* Vol. 66 No. 6, p. 417-440.

Praptiningsih, Y., Tamtarini dan S. Djulaikah. 2003. *Pengaruh Proporsi Tapioka-Tepung Gandum dan Lama Perebusan Terhadap Sifat Kerupuk Tahu*. Jurnal FTP. Universitas Jember. Jember.

Pusparani, T., Sudarminto SY. 2014. Pengaruh Fermentasi Alami Chips Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Terhadap Sifat Fisik Tepung Ubi Jalar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No. 4, p 137-147. Oktober 2014.

Puspasari, DPW., I Ketut S., Komang AN. 2009. Pengaruh Penutupan Dan Suhu Pada Proses Perebusan Terhadap Karakteristik Sirup Wortel (*Daucus carota* L.). *Jurnal Agrotekno* Vol. 15 No.1 : 25-29. Februari 2009.

Putri, AIW. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Jamur Tiram Terhadap Tingkat Kekerasan Dan Daya Terima Biskuit Ubi jalar Ungu*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

Rahmawati, M., dan F. Sumiyati. 2000. *Tepung Tempe*. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.

Rakhmah, Y. 2012. *Studi Pembuatan Bolu Gulung Dari tepung Ubi Jalar (Ipomoea batatas L.)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universtas Hasanuddin. Makassar.

Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Andi. Yogyakarta.

Retnaningrum, E. 2006. *Pengaruh Penambahan Bubur Wortel Dalam Pembuatan Kerupuk Terhadap Kadar Provitamin A, Sifat Organoleptik dan Daya Terima*. KTI. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

Rienoviar dan Husain N. 2010. Penggunaan Asam Askorbat (Vitamin C) Untuk Meningkatkan Daya Simpan Sirup Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn.). *Jurnal Hasil Penelitian Industri* Vol. 23 No. 1. April 2010.

Rizky, AM., Elok Z. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Ubi Ungu Jepang (*Ipomoea babatas L var Ayamurasaki*) Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Kefir Ubi Ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No. 4, p. 1393-1404. September 2015.

Rohmani, AS. 2015. *Pengaruh Substiusi Tepung Tempe Tehdadap Kekerasan, Warna, Dan Daya Terima Cookies Ubi Jalar Kuning*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.

- Sabuluntika, N., dan Fitriyono A. 2013. Kadar β -Karoten, Antosianin, Isoflavon, dan Aktivitas Antioksidan pada Snack Bar Ubi Jalar Kedelai Hitam sebagai Alternatif Makanan Selingan Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College Vol. 2 No. 4 Th. 2013. Hal 689-695.*
- Sahertian, DE. 2012. *Kajian Karotenoid, Vitamin A, dan Stabilitas Ekstrak Karotenoid Serabut Buah Kelapa Sawit (Elaeis guineensis) Segar dan Pasca-Perebusan*. Tesis. Program Pasca Sarjana Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga.
- Santoso, U., Ellik S., Muhammad NC. 2006. Pengaruh Pemanasan Pada Aktivitas Antioksidan Dan Ekstrak Etanol Beberapa Varietas Ubi Jalar. *Jurnal Agritech Vol. 26 No.4. Desember 2006.*
- Setiawan, I. 2011. *Pengaruh Tingkat Pencampuran Tepung Ubi Jalar Merah Dengan Bekatul Padi Terhadap Karakteristik Biskuit Yang Dihasilkan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Setyaningsih, D., Apriyantono A., Sari MP. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Suprpti, LM. 2003. *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Syamsir, E dan Trifena H. 2009. Karakteristik Fisik-Kimia Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Varietas Sukuh Dengan Variasi Proses Penepungan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. 20 No.2 Th 2009.*
- Widowati, S. 2009. *Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. Tabloid Sinar Tani. 6 Mei 2009.
- Widyastuti, AD. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Terhadap Kadar Beta Karoten Dan Daya Terima Pada Biskuit Labu Kuning*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Winarno, FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wisti, APC. 2011. *Pembuatan Kue Kering dari Tepung Ubi Jalar Ungu*. Tugas Akhir. Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Zuraida, N. 2003. *Sweet Potato as an Alternative Food Supplement During Rice Storage*. *Jurnal Litbang Pertanian Vol. 22 No. 4.*